

## Landjäger nach Hausmacher Art

Kategorien: Metzgerei, Wurst

Zutaten für: 1 Rezept

700	Gramm	Mageres Schweinefleisch
700	Gramm	Mageres Rindfleisch
500	Gramm	Kerniger Rückenspeck Ohne Schwarte ,
50	Gramm	Pökelsalz (ca. 2 stark gehäufte Eßl.)
2	gestr. EL	Weißer gemahlener Pfeffer
1	Teel.	Stark gehäufter ganzer, Kümmel
1	Teel.	Stark gehäufter Senfkörner
1	geh. TL	Traubenzucker

### Anleitung:

Das 3 Stunden angefrorene Fleisch bzw. den Speck durch die 4,5-mm Scheibe drehen. Pökelsalz und Gewürze zugeben und das Ganze intensiv ca.10 Minuten durchschaffen. Nach bekanntem Verfahren in Schweinedünndärme füllen und auf 20 cm abdrehen.

Würstchen anschließend in einem kühlen Raum paarweise nebeneinander auf ein sauberes Brett legen. Die Würstchen mit einem zweiten Brett zudecken, das leicht beschwert wird.

Nach 1 Tag hängt man die Wurstpaare auf einen Rauchstock und räuchert sie im Kaltrauch mehrere Tage, bis sie die typische Landjägerfarbe haben.

### Quelle:

Aus der Rezeptsammlung von Konrad Heizmann  
Rezept erfasst mit\*RK\*22.02.2013  
von Konrad Heizmann